



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU HELLİM PEYNİRLİ ŞİŞ

Refika Birgül

250 gr. Sucuk
250 gr. Hellim Peyniri
7 adet Köy Biberi
50 adet Şişe Domates
3 çorba kaşığı Antep Fıstığı
6-10 dal Fesleğen
3 çorba kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Lavaş

Sucukları 1-1,5 cmlik dilimler halinde kesip, çıkan halkaları dört eşit parçaya bölün. 250 gr hellim peynirini aşağı yukarı sucuklarla aynı boyda olacak şekilde kesin. Bütün malzemelerin aynı boyda olmasına dikkat edin ki pişme süreleri eşitlensin. Hellim doğası gereği tuzlu bir peynir olduğu için biraz suda bekletin. Köy biberlerini 7 eşit parçaya kesin, eğer çeri domateslerin en küçüklerinden bulamazsanız onları da mutlaka ortadan ikiye kesin. Sonra sırası ile 1 parça köy biberi, 1 parça hellim, 1 adet çeri domates ve 1 parça sucuğu şişe geçirin ve ızgarada pişirin. Nerede bunun Refika dokunuşu dersiniz de, tuzlu Antep fıstığından yapacağımız sos diyebilirim size. Havanın içinde 3 çorba kaşığı Antep fıstığını çok az tuz ve 6-10 dal fesleğen ile birlikte dövün. İçine 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Bir çay kaşığı ile bu sostan lavaşın üzerine eşit aralıklar ile 6 kaşık koyun. Sanki tost yapar gibi diğer lavaşı da üzerine kapatın, elinizle iyice bastırarak pestonun yayılmasını sağlayın. Nefis sosunuz ile lezzetlendirdiğiniz lavaşlarınızı 6 parçaya kesin. Izzarada pişirdiğiniz şişi bu lavaşlara sarıp afiyetle yiyin.

